

@bgapiedranegra



www.bodegapiedranegra.com



@bgapiedranegra



@bodegapiedranegra

ALTA COLECCIÓN

TORRONTES

I.G. LOS CHACAYES. VALLE DE UCO

2022

L'annata 2022 è stata più fresca, con temperature medie e massime inferiori alla media storica degli ultimi 24 anni. Sebbene la tendenza delle temperature sia stata in aumento negli ultimi 24 anni, le annate 2021 e 2022 sono state più fresche. Nel 2022, le temperature massime di febbraio e marzo (periodo di maturazione dell'uva) sono state di 28°C, rispetto alle medie storiche di 35°C e 33°C rispettivamente. Queste temperature moderate hanno permesso alle uve di maturare lentamente, preservando la loro naturale acidità. Sebbene si preveda un clima secco, l'annata 2022, con precipitazioni annue di 368 mm, può essere definita moderatamente umida, poiché la media dei 24 anni è di 310 mm. Il clima più umido di dicembre, gennaio e febbraio ci ha incoraggiato a diradare le nostre parcelle e a raccogliere prima i nostri bianchi.

TERROIR

Vecchi vigneti piantati su terreni ricchi e profondi

VARIETÀ

100% torrонтес

ETÀ DELLE VITI

40 anni

DENSITÀ E RENDIMENTO

3000 viti / ha

90 hL / ha

PRIMO RACCOLTO

2001

VINIFICAZIONE

Breve macerazione in pressa, poiché il Torrontés ha molti aromi nella polpa e la buccia può dare al vino una certa amarezza. Dopo la pressatura lenta, sottoponiamo il vino a chiarificazione a freddo. Fermentiamo tra 14-16 °C, poi filtriamo e riempiamo.



DEGUSTAZIONE

Bel colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdi. Naso fresco con intense note agrumate e moscate di ananas e litchi. Piacevole al palato con una bella combinazione di rotondità e vivacità. Retrogusto aromatico con note floreali sul finale. I torrontes della Valle dell'Uco si distinguono dagli altri torrontes per le loro note agrumate che gli conferiscono nerbo e freschezza.

SUGGERIMENTI

Aperitivo, pesce pregiato. Si abbina perfettamente a cibi asiatici, thailandesi e agrodolci.

AWARDS

2017
90pts James Suckling

DENOMINAZIONE

Valle de Uco - IG Los Chacayes

ARGENTINA



Pronvincia de Mendoza

MENDOZA



TUPUNGATO
TUNUYAN
SAN CARLOS

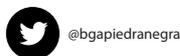
VALLE DE UCO



IG Los Chacayes

DEPARTAMENTO DE SAN CARLOS





@bgapiedranegra



www.bodegapiedranegra.com



@bgapiedranegra



@bodegapiedranegra

ALTA COLECCIÓN

MALBEC

I.G. LOS CHACAYES. VALLE DE UCO

Organic

2022



L'annata 2022 è stata più fresca, con temperature medie e massime inferiori alla media storica degli ultimi 24 anni. Sebbene la tendenza delle temperature sia stata in aumento negli ultimi 24 anni, le annate 2021 e 2022 sono state più fresche. Nel 2022, le temperature massime di febbraio e marzo (periodo di maturazione dell'uva) sono state di 28°C, rispetto alle medie storiche di 35°C e 33°C, rispettivamente. Queste temperature moderate hanno permesso alle uve di maturare lentamente, preservando la loro naturale acidità. Sebbene ci si aspettasse un clima piuttosto secco, il 2022, con una precipitazione annua di 368 mm, può essere definito moderatamente umido, dato che la media dei 24 anni è di 310 mm. Una gelata precoce nelle prime ore del 30 marzo ha portato a un raccolto di notevole qualità, nonostante il tempo capriccioso.

TERROIR

Terreni alluvionali vulcanici e ghiaiosi granitici

VARIETÀ

100% Malbec

ETÀ DELLE VITI

20 anni

DENSITÀ E RENDIMENTO

3 500 viti / ha

60 hL / ha

PRIMO RACCOLTO

2001

VINIFICAZIONE

Dopo una macerazione a freddo di 5 giorni a 10°C, inizia la fermentazione con lieviti indigeni. La fermentazione dura circa 7 giorni. Dopo 20 giorni di macerazione con le bucce, il vino viene svinato e pressato. In questa linea privilegiamo sempre la freschezza e il frutto rispetto all'estrazione.

INVECCHIAMENTO

In vasca di cemento per 6-8 mesi con lavorazione sulle fecce fini per avere più volume in bocca.

DEGUSTAZIONE

Colore rubino brillante. Al naso dominano gli aromi di frutti rossi estivi con leggere note vegetali e di liquirizia. Al palato la concentrazione è piacevole, i frutti rossi danno ampiezza a questo vino. È ben strutturato e i tannini sono morbidi e armoniosi. Finale lungo con note di frutti neri.

SUGGERIMENTI

Roast beef, stufato di manzo al vino rosso, formaggio, prosciutto di Parma.

AWARDS

2022

91pts James Suckling

2021

91pts James Suckling

90pts Tim Atkin

2020

92pts James Suckling

90pts Vinous

2019

92pts James Suckling

2018

91pts James Suckling



DENOMINAZIONE

Valle de Uco - IG Los Chacayes

ARGENTINA



Pronvincia de Mendoza

MENDOZA



TUPUNGATO
TUNUYAN
SAN CARLOS

VALLE DE UCO



DEPARTAMENTO DE TUPUNGATO
DEPARTAMENTO DE TUNUYAN
IG Los Chacayes
DEPARTAMENTO DE SAN CARLOS

MENDOZA ARGENTINA
BODEGA
Piedra Negra
FRANÇOIS LURTON



@bgapiedranegra



www.bodegapiedranegra.com



@bgapiedranegra



@bodegapiedranegra

MALBEC RESERVE

I.G. LOS CHACAYES. VALLE DE UCO

VINO

ORGANICO

2021

L'annata 2021 è notevolmente più fresca rispetto al 2020, con temperature massime e minime inferiori alle medie storiche. Alcune gelate tardive hanno inoltre determinato un calo delle rese nella provincia di Mendoza. Le precipitazioni sono state abbondanti, con quasi 100 mm nel solo mese di febbraio, rispetto a una media di 250 mm all'anno negli ultimi dieci anni. Fortunatamente avevamo anticipato queste condizioni climatiche difficili, preannunciate da un novembre già umido, diradando le foglie delle varietà più recenti e delle parcelle riservate ai nostri vini di alta gamma. Abbiamo iniziato la vendemmia il 3 febbraio e l'abbiamo conclusa una settimana prima del previsto.

TERROIR

Suoli alluvionali vulcanici e ghiaiosi granitici

VARIETA

70% malbec - 30% còt

ETÀ DELLE VITI

30 anni

DENSITÀ E RENDIMENTO

4 166 viti / ha

50 hL / ha

PRIMO RACCOLTO

2001

VINIFICAZIONE

Viene fermentato in modo tradizionale tra i 25° e i 30° C con rimontaggi giornalieri e delestage all'inizio della fermentazione. Dopo la fermentazione alcolica, il processo di macerazione continua per 15 giorni con battonage, al fine di ottenere più volume e grassezza in bocca.

INVECCHIAMENTO

Los vinos se crían por un período de 8 a 10 meses en barricas de roble Francés de 225 litros de capacidad, con 3 usos, conservando así el vino un carácter varietal marcado e integrándose con los sutiles sabores de la madera. Este paso por barrica le confiere armonía y redondez.



DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino con riflessi violacei. Complesso, con una miscela di bacche rosse e aromi speziati di pepe nero. Alcune delicate note di cioccolato e caffè dovute alla permanenza in rovere. Un vino strutturato e complesso, con tannini piacevoli che apportano dolcezza e un lungo finale. Le spezie si combinano con note tostate e la caratteristica frutta rossa del Malbec.

SUGGERIMENTI

È il compagno ideale di carni alla griglia, paste fatte in casa con salse dal sapore intenso e formaggi morbidi e stagionati.

AWARDS

2022

92pts James Suckling

2021

92pts James Suckling

92pts Tim Atkin

91pts Wine Advocate

2020

95pts James Suckling

92pts Tim Atkin

2019

94pts James Suckling

92pts Descorchados

90pts Vinomanos

90pts Tim Atkin

DENOMINAZIONE

Valle de Uco - IG Los Chacayes

ARGENTINA



Pronvincia de Mendoza

MENDOZA



TUPUNGATO
TUNUYAN
SAN CARLOS

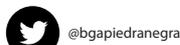
VALLE DE UCO



IG Los Chacayes

DEPARTAMENTO DE SAN CARLOS





@bgapiedranegra



www.bodegapiedranegra.com



@bgapiedranegra



@bodegapiedranegra



2017

Il 2017 è stato caratterizzato da una grande precocità. Un anno caldo e secco, come ci aspettavamo dal 2013. La primavera è stata secca e calda, il che ha portato a una rottura precoce delle gemme. La stagione è iniziata presto e ha mantenuto questo anticipo fino alla maturazione delle uve. I Malbec hanno mostrato un'ottima maturazione fenolica con colori molto belli a partire da metà marzo. Quindi, per preservare la freschezza e l'acidità naturale delle uve, abbiamo deciso di vendemmiare presto, con un'alcolicità relativamente bassa.

TERROIR

Terreni alluvionali vulcanici e ghiaiosi granitici

VARIETA

70% malbec - 30% còt

ETÀ DELLE VITI

30 anni

DENSITÀ E RENDIMENTO

4 500 viti / ha

30 - 35 hL / ha

PRIMO RACCOLTO

1999

VINIFICAZIONE

Per moderare la naturale vigoria del Malbec, effettuiamo una vendemmia verde per favorire la concentrazione e la maturazione delle uve rimanenti. Nel 2017, abbiamo raccolto i nostri Malbec e Cots nella prima metà di aprile. Macerazione totale di oltre 4 settimane con pigeages e delestages morbidi all'inizio della fermentazione alcolica.

INVECCHIAMENTO

Invecchiato per 15 mesi. 50% in botti nuove di rovere francese (225 litri) con un solo travaso. Il restante 50% in anfore. Tendiamo a privilegiare le anfore per il Cot per preservare la tensione e la freschezza di questa varietà, e utilizziamo le botti nuove per il Malbec per accompagnarne il volume e l'ampiezza.



DEGUSTAZIONE

Rosso porpora intenso. Al naso e all'inizio si percepiscono note di frutti rossi come prugne e more con maggiore freschezza rispetto ad altre annate, per poi fondersi in equilibrio con note di caffè e vaniglia provenienti dal legno. Il palato è voluminoso, fruttato con note di viola e tannini eleganti. Si percepiscono morbide note di rovere e il finale è lungo. L'acidità naturale dei nostri vigneti di Chacayes e l'annata fresca conferiscono a questo blend di Malbec e Cot la sua eleganza.

SUGGERIMENTI

Filetto di maiale al caffè nero. Arrosto di agnello farcito con purea di olive nere e rosmarino fresco, filetto di vitello, formaggi: Comté, Saint-Nectaire.

AWARDS

2020

93pts James Suckling

2018

95pts Descorchados

93pts James Suckling

93pts Tim Atkin

91pts Wine Spectator

2017

97pts James Suckling

93pts Tim Atkin

93pts Wine Enthusiast

92pts Vinomanos

2016

95pts Tim Atkin

94pts James Suckling

92pts Descorchados

92+pts Vinous

DENOMINAZIONE

Valle de Uco - IG Los Chacayes

ARGENTINA



Pronvincia de Mendoza

MENDOZA



TUPUNGATO

TUNUYAN

SAN CARLOS

VALLE DE UCO



DEPARTAMENTO DE TUPUNGATO

DEPARTAMENTO DE TUNUYAN

IG Los Chacayes

DEPARTAMENTO DE SAN CARLOS

